

ПРИНЯТО

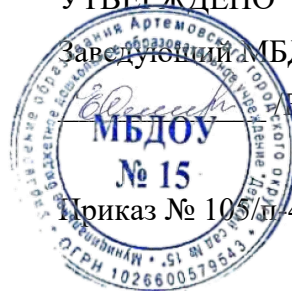
Председатель ПК МБДОУ № 15

Яппарова /Н.В. Яппарова/

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МБДОУ № 15

Смирнова /Е.А. Смирнова/



протокол № 4 от «11» сентября 2023г.

Приказ № 105/п.4 от 11 сентября 2023г.

## Должностная инструкция кухонного рабочего МБДОУ № 15

### 1. Общие положения

1.1. Данная должностная инструкция разработана на основании Постановления Минтруда России от 05.03.2004г №30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел "Торговля и общественное питание"; приказа Минздравсоцразвития России от 29.05.2008г №248н "Об утверждении профессиональных квалификационных групп общеотраслевых профессий рабочих"; с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; в соответствии с Трудовым Кодексом Российской Федерации и другими нормативными актами, регулирующими трудовые отношения между работником и работодателем.

1.2. Данная инструкция устанавливает должностные обязанности кухонного работника, права, ответственность, а также взаимоотношения и связи по должности в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Кухонный рабочий назначается и освобождается от должности заведующим дошкольным образовательным учреждением (руководителем предприятия питания).

1.4. На должность кухонного рабочего принимается лицо:

- достигшее возраста 18 лет и имеющее среднее или другое образование, прошедшее инструктаж по охране труда;
- соответствующее требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, внеочередных медицинских осмотров по направлению работодателя, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- не имеющее ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, изложенных в статье 351.1 «Ограничения на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, организации их отдыха и оздоровления, медицинского обеспечения, социальной защиты и социального обслуживания, в сфере детско-юношеского спорта, культуры и искусства с участием несовершеннолетних» Трудового кодекса Российской Федерации.

1.5. Кухонный рабочий детского сада относится к категории рабочих. Находится в непосредственном подчинении шеф-повара (заведующего производством) пищеблока.

1.6. Выполняет свои обязанности в соответствии с Конституцией и законами Российской Федерации, а также органов Управления образованием всех уровней по вопросам организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Уставом ДОО, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, должностной инструкцией и трудовым договором.

1.7. В своей деятельности кухонный работник руководствуется:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 1 января 2022 года;
- Положением об организации питания в ДОО;
- приказами, инструкциями, распоряжениями по организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности;
- инструкцией по охране труда для кухонного рабочего ДОО.

1.8. Кухонный рабочий дошкольного образовательного учреждения должен знать:

- правила безопасного использования санитарно-технического оборудования;
- правила проведения уборки в рабочем помещении, безопасного пользования моющими средствами;
- общие правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности;
- основы гигиены;
- наименование кухонной посуды, инвентаря, инструментов, их назначение в соответствии с маркировкой;
- правила и способы закрытия и вскрытия тары, правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
- правила включения и выключения технологического оборудования;
- виды и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.

1.9. Во время отсутствия кухонного рабочего его должностные обязанности выполняет помощник повара дошкольного образовательного учреждения, несущий полную ответственность за их надлежащее исполнение.

1.10. Кухонный рабочий должен пройти обучение и иметь навыки в оказании первой помощи пострадавшим, обучение для доступа к дезинфицирующим средствам, знать порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации в дошкольном образовательном учреждении, соблюдать Конвенцию ООН о правах ребенка.

## **2. Функции**

На кухонного рабочего ДОО возложены следующие функции:

2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на кухне детского сада в соответствии с действующими требованиями СанПиН.

2.2. Содержание в надлежащей чистоте кухонного инвентаря, оборудования и помещения пищеблока дошкольного образовательного учреждения.

2.3. Проведение первичной обработки овощей.

## **3. Должностные обязанности**

Кухонный рабочий в ДОО выполняет следующие должностные обязанности:

3.1. Является на работу строго согласно утвержденному графику работы пищеблока дошкольного образовательного учреждения.

3.2. Находится на рабочем месте в спецодежде. Хранит личные вещи и комнатные растения вне производственных помещений пищеблока детского сада.

3.3. Отвечает за чистоту и порядок на пищеблоке и овощехранилищах дошкольного образовательного учреждения, содержит в чистоте и порядке кухонный инвентарь и оборудование.

3.4. Доставляет овощи из овощехранилища, осуществляет первичную обработку овощей, доставляет полуфабрикаты и сырье из кладовой дошкольного образовательного учреждения.

3.5. Перебирает зелень, плоды, удаляет дефектные экземпляры, посторонние примеси на пищеблоке детского сада.

3.6. Использует столы, инвентарь, оборудование в соответствии с маркировкой.

3.7. Осуществляет правильную последовательность процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала пищеблока детского сада.

3.8. Открывает бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывает жестяные и стеклянные консервные банки, выгружает продукцию из тары.

3.9. Заполняет котлы водой.

3.10. Включает электрические котлы и плиты, шкафы, кипятильники.

3.11. Осуществляет транспортировку продукции, тары, посуды на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.

3.12. Доставляет готовую пищу к раздаче.

3.13. Участвует в сдаче тары.

3.14. Обеспечивает качественное состояние кухонных помещений, оборудования и инвентаря, убирает закрепленные за ним помещения пищеблока с использованием разрешенных дезинфицирующих средств (удаляет пыль, моет полы, стены, оконные рамы и стекла, шкафы, стеллажи). Моет оборудование, инвентарь.

3.15. Использует уборочный инвентарь в соответствии с маркировкой, в зависимости от назначения помещений и видов работ.

3.16. Моет бочки, поддоны, противни, разделочные доски и кухонный инвентарь (ножи, половники, терки, чайники, кастрюли) с применением моющих и чистящих средств.

3.17. Чистит и дезинфицирует мойки, раковины и другое санитарно-техническое оборудование на пищеблоке (кухне) дошкольного образовательного учреждения.

3.18. Применяет только моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию в детских образовательных организациях. Применяемые дезинфицирующие средства не должны портить оборудование, инвентарь, фиксировать органические загрязнения на обрабатываемых поверхностях.

3.19. Вместе с поварами участвует в генеральной уборке пищеблока дошкольного образовательного учреждения с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.20. Содержит в надлежащей чистоте стеллажи, предназначенные для сушки бачков, поддонов, противней, разделочных досок и другого кухонного инвентаря.

3.21. Собирает и утилизирует производственные отходы в специальные контейнеры, предназначенные для отходов.

3.22. Очищает мусоросборники, промывает их дезинфицирующим раствором, собирает мусор и выносит его в специально отведенное для этого место.

3.23. Проверяет (в начале и в конце каждого рабочего дня) исправность оборудования, мебели, замков и других запорных устройств, оконных стекол, водопроводных кранов, раковин, электроприборов (выключателей, розеток, лампочек и т. п.) и отопительных приборов в пищеблоке детского сада.

3.24. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов:

- оставляет в индивидуальном шкафу или специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранит отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимает в специально отведенном месте рабочую одежду, головной убор при посещении туалета;

- моет руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.
- 3.25. В процессе работы соблюдает трудовую дисциплину и установленный в ДОО режим дня, правила охраны труда, пожарной и электробезопасности, санитарно-гигиенические нормы и требования.
- 3.26. Соблюдает культуру и этику общения с персоналом дошкольного образовательного учреждения, воспитанниками и родителями (законными представителями), посетителями.
- 3.27. Проходит в установленном законодательством Российской Федерации порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда, инструктажи по охране труда и пожарной безопасности, периодический медицинский осмотр.
- 3.28. Поддерживает надлежащий порядок на своем рабочем месте, бережно и аккуратно использует вверенное ему имущество.
- 3.29. Информировывает шеф-повара о несчастном случае, принимает меры по оказанию первой помощи пострадавшим, вызове скорой медицинской помощи.
- 3.30. Обеспечивает сохранность подотчетного оборудования, кухонного инвентаря и продуктов.

#### **4. Права**

Кухонный рабочий детского сада имеет право:

- 4.1. На получение кухонного инвентаря, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве, а также средств индивидуальной защиты.
- 4.2. На получение спецодежды по установленным нормам.
- 4.3. На обеспечение рабочего места, соответствующего государственным нормативным требованиям охраны труда и условиям, предусмотренным коллективным договором между администрацией и работниками дошкольного образовательного учреждения.
- 4.4. Вносить предложения повару (шеф-повару), завхозу ДОО по совершенствованию работы кухонного работника в рамках должностных полномочий и технического обслуживания дошкольного образовательного учреждения.
- 4.5. На оказание содействия повара (шеф-повара) в исполнении своих должностных обязанностей (своевременного обеспечения, ремонта и замены кухонного инвентаря и инструмента и т.п.).
- 4.6. Знакомиться с проектами решений заведующего ДОО, касающихся выполняемых кухонным рабочим обязанностей, с документами, определяющими его права и обязанности по занимаемой должности.
- 4.7. Участвовать в работе органов самоуправления дошкольным образовательным учреждением, в работе общего собрания работников.
- 4.8. На моральное и материальное поощрение, а также на защиту собственных интересов и интересов сотрудников дошкольного образовательного учреждения, на ознакомление с жалобами и другими документами, которые содержат оценку работы кухонного рабочего, давать по ним объяснения.
- 4.9. На защиту профессиональной чести и достоинства, неразглашение дисциплинарного (служебного) расследования, исключая случаи, предусмотренные законом. На защиту своих профессиональных интересов самостоятельно и (или) через законного представителя, в том числе адвоката), в случае дисциплинарного или служебного расследования, связанного с несоблюдением норм профессиональной этики.
- 4.10. Кухонный работник также имеет права, предусмотренные Трудовым Кодексом Российской Федерации, Уставом, Коллективным и трудовым договорами, Правилами внутреннего трудового распорядка дошкольного образовательного учреждения, право на социальные гарантии.

#### **5. Ответственность**

- 5.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных данной инструкцией, Устава, Правил внутреннего трудового распорядка,

законных приказов и распоряжений заведующего ДОУ и шеф-повара на кухне (пищеблоке) несет дисциплинарную ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерацией. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

5.2. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований в дошкольном образовательном учреждении кухонный рабочий несет административную ответственность в порядке и случаях, установленных административным законодательством Российской Федерации.

5.3. За применение, в том числе однократное, методов воспитания связанных с физическим или психическим насилием над личностью ребенка, совершение иного аморального проступка следует освобождение от занимаемой должности в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.

5.4. За совершенные в процессе выполнения своей трудовой деятельности правонарушения несет ответственность в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации; за причинение материального ущерба - в пределах, установленных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

## **6. Взаимоотношения. Связи по должности**

Кухонный рабочий ДОУ должен:

6.1. Работать в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Работает под руководством шеф-повара (повара) пищеблока дошкольного образовательного учреждения, а также своевременно информирует их о возникших трудностях в работе.

6.3. Сообщает шеф-повару о неисправностях кухонного инвентаря и инструментов, оборудования и сантехники, о поломках замков, стекол и т.д.

6.4. Знакомится под расписку с локальными актами, информационными и нормативно-правовыми документами.

6.5. Получает от заведующего детским садом, повара (шеф-повара) сведения нормативно-правового и организационного характера.

6.6. Информировать повара (шеф-повара) обо всех недостатках в организации условий его работы, соответствии рабочего места нормам охраны труда и пожарной безопасности.

6.7. Информировать шеф-повара о несчастном случае, факте возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, об аварийных ситуациях в работе систем электроснабжения и теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Ознакомление работника с настоящей должностной инструкцией осуществляется при приеме на работу (до подписания трудового договора).

7.2. Один экземпляр должностной инструкции находится у работодателя, второй – у сотрудника.

7.3. Факт ознакомления работника с настоящей инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

*Должностную инструкцию разработал: \_\_\_\_\_ /Е.А. Смирнова/*